



**Пищевые
производства в
России
в конце XIX – начале
XX века**

Введение

- Состояние любого производства в стране, тем более предметов повседневного потребления, к которым относятся прежде всего продукты питания, не может быть рассмотрено вне анализа общего экономического положения в этой стране в конкретный период.
- Известно, что в России на протяжении многих веков существовала феодальная система хозяйства. Подневольный, крайне непроизводительный труд крепостных, применение рутинной техники, господство натурального хозяйства и бездорожье обуславливали очень слабые межрегиональные экономические связи, которые ограничивались преимущественно узким местным рынком и сдерживали развитие экономики страны. Именно такое положение было характерным для России второй половины XIX в.
- Уровень техники и технологии пищевых производств был крайне низким. Ассортимент продуктов питания широких народных масс был традиционным и весьма ограниченным, особенно в пределах отдельных регионов. Технология машинной переработки сельскохозяйственного сырья и производства отдельных пищевых продуктов только начала разрабатываться на базе достижений науки и техники того времени, при этом для различных продуктов это развитие шло очень неравномерно.

Особенности внутреннего рынка для пищевой продукции

- В эпоху, предшествующую товарному хозяйству, перерабатывающая промышленность соединена с добывающей.
- В постреформенный (после 1861 г.) период в России происходило быстрое развитие товарного хозяйства и капитализма. Капиталистические отношения начали быстро проникать в экономику страны, несмотря на тормозившие этот процесс пережитки крепостничества.
- На этой же основе началось быстрое развитие промышленного капитализма. Росло число предприятий и численность рабочих фабрик и заводов.
- В результате углубления общественного разделения труда все большая часть земледельческого населения страны вовлекалась в промышленное производство, быстро увеличивалось число городов, фабрично-заводских поселков; численность их жителей росла быстрее, чем численность населения в целом по стране.

- Поскольку Россия была страной аграрной, то процесс ее капиталистического развития был непосредственно связан с разложением существовавшего натурального хозяйства в деревне, разорением и дифференциацией крестьянства.
- Это расслоение имело серьезные последствия и, в частности, создавало экономические предпосылки для образования и расширения внутреннего рынка, повышения спроса как на средства производства, так и на предметы потребления, а следовательно, и для развития товарного хозяйства в деревне.
- Так, к концу 80-х гг. XIX в. потребление пищевых продуктов промышленного производства (покупных) уже составляло заметную долю (13%) крестьянского бюджета.
- В 1897 г. почти 72% населения России в той или иной степени предъявляли спрос на пищевую продукцию промышленной выработки.
- И это все, естественно, создавало объективные предпосылки для возникновения в России пищевой промышленности.

Особенности размещения предприятий пищевых производств

- Размещение пищевых производств в России конца XIX в. определялось географическими особенностями территории страны и отражало общее состояние ее экономики, при котором эти производства размещались в отдельных регионах.
- Для ряда производств решающим естественным фактором при этом была зависимость от сырьевой базы, т. е. производства, перерабатывающие сельскохозяйственное сырье растительного происхождения располагались вблизи от источников сырья (например, мукомольные, сахарные, винокуренное и другие производства).
- При этом относительно развитыми производствами отличались прежде всего районы, где большую роль играло помещичье землевладение. С развитием товарно-денежных отношений помещики для повышения доходности своих хозяйств создавали в имениях предприятия, перерабатывающие сельскохозяйственное сырье.

- **Мукомольные производства**, тесно связанные с хлебной торговлей, развивались на основных транспортных магистралях, по которым перемещалось зерно. С развитием железнодорожного транспорта решающую роль в перевозках зерна стали играть железные дороги, в связи с чем исключительно большое значение приобрел вопрос о железнодорожных тарифах. Выгодность строительства мельниц в том или ином районе в значительной мере зависела от соотношения железнодорожных тарифов на перевозку зерна и муки. Поэтому конкуренция между мукомолами различных районов выливалась в борьбу за пересмотр в ту или иную сторону железнодорожных тарифов.
- Конкурентная борьба между мукомолами привела к крайне неравномерному размещению крупных мукомольных производств и отрыву их от важнейших районов потребления — промышленного Центра и Северо-Запада. На Юге, в районах Центра, в основном в центрально-черноземных губерниях, в Поволжье и на Северном Кавказе было сосредоточено около 74% крупных товарных мельниц, на долю которых приходилось почти 77% продукции крупных мукомольных производств. В 1900 г. только 23% зерна перемалывалось на товарных мельницах потребляющей полосы, а 77% — в производящих районах.

- В начале XX в. размещение **пищевых производств, перерабатывающих животноводческое сырье**, отражало не только особенности сырья, но и преобладание в этих отраслях мелких предприятий, тесную связь и зависимость их от консервативного в отношении технических новшеств торгового капитала, слабое развитие в России холодильного транспорта.
- Бойни, занимавшиеся, как правило, лишь убоем скота и выполнявшие поэтому весьма ограниченные производственные функции, представляли собой придаток торгового капитала, державшего в своих руках торговлю скотом и мясом. В условиях, когда мясоперерабатывающие предприятия в силу общей технической отсталости почти не пользовались искусственным холодом, а холодильный транспорт также был развит очень слабо, бойни строились в местах потребления мяса, причем мощность их определялась спросом местного рынка. Мясная промышленность не могла развиваться в сырьевых районах, и промышленное производство мяса оставалось в России того времени рассредоточенным по территории страны. Только накануне Первой мировой войны и во время ее было построено несколько мясохладобоев на Северном Кавказе, Украине, в Казахстане и других сырьевых районах.

развития основных пищевых производств

- Пищевая промышленность России конца XIX — начала XX вв. формировалась из производств трех групп отраслей.
- К первой относились прежде всего отрасли, перерабатывающие сельскохозяйственное сырье растительного происхождения: мукомольная, сахарная, винокуренная, маслобойная, крахмалопаточная, виноделие, пивоваренная, табачная и др. Они вырабатывали продукцию, которая наиболее широко использовалась как непосредственно для индивидуального потребления, так и для дальнейшей промышленной переработки на пищевых предприятиях.
- Из перечисленных отраслей особо следует выделить винокуренную, сахарную и табачную, которые являлись акцизными и поступления от которых были крупным источником доходной части бюджета.
- Вторая группа — отрасли, не связанные непосредственно с переработкой первичного сельскохозяйственного сырья: хлебопекарная, макаронная, кондитерская и др.
- Третья группа — отрасли, перерабатывающие сырье животного происхождения: мясная, молочная.
- В перечисленные группы не входят отрасли добывающей промышленности, например, рыбная, соляная и др.

Мукомольное производство

- В России мукомольное производство занимало наиболее видное место. На его долю (по данным за 1908 г.) приходилось 30,4% от общей суммы производства пищевой продукции.
- Своеобразие развития мукомольного производства заключалось в том, что, возникнув в недрах натурального домашнего хозяйства, оно было связано с земледелием, а также с домашним производством. Ручной перемол зерна, производившийся в домашних условиях, оставался принадлежностью многих крестьянских хозяйств в ряде районов страны вплоть до начала XX в. И в то же время огромное количество мелких ветряных и водяных мельниц обслуживало местное сельскохозяйственное население и работало на давальческом зерне.
- В помещичьих хозяйствах и при монастырях Московской Руси выгодно было иметь более производительные мельницы с относительно развитой техникой, поскольку помещики и монастыри получали от крестьян значительное количество зерна в порядке натурального оброка, а крестьяне вынуждены были завозить свое зерно на эти мельницы и платить высокую натуральную плату за помол.

- В дальнейшем по мере расширения рынка сбыта муки, в связи с ростом городов и поселков промышленного типа, появились мельницы, которые перерабатывали покупное зерно и вырабатывали муку специально для продажи городскому населению, не связанному с землей и не имевшему своего зерна. Эксплуатация таких мельниц была более выгодна, так как практика показала, что по условиям хранения и транспортировки целесообразнее не завозить в города муку с мелких сельских мельниц, а покупать зерно и перемалывать его в муку более высокого качества на месте, на крупных, технически лучше оснащенных мельницах.
- Новые общественные потребности вызвали к жизни и новый тип мельничного предприятия — мельницу, которая покупала зерно и продавала продукты размола, т. е. работала на рынок. Так, примерно в начале XIX в. возникает товарное мукомолье.
- Однако фабрично-заводское мукомолье, способное удовлетворять потребность в муке как городского населения, так и ряда отраслей промышленного производства (хлебопекарного, кондитерского, макаронного и др.), складывается лишь в пореформенный период (после 1861 г.). Важнейшее значение для его формирования и дальнейшего развития имело увеличение численности городов и торгово-промышленного населения, развитие сети железных дорог, водного транспорта и торгового земледелия, а также техники и технологии мукомольного производства.

- Первая паровая мельница была построена в России в 1818 г. В конце 50-х годов XIX в. появились вальцовые мельницы. Перевод мельничных предприятий на вальцовый помол произвел подлинную революцию в мукомольном производстве и значительно повлиял на ускорение темпов развития товарного мукомолья.
- В процессе развития мукомольной промышленности в России сформировались три различные группы предприятий:
 - 1. Крупные и технически лучше оснащенные мельницы, которые перерабатывали покупное зерно, а готовую продукцию (муку и отруби) реализовывали на внутреннем или внешнем рынке (их еще называли мельницами товарного мукомолья).
 - 2. Средние мельницы, перерабатывавшие в основном привозное давальческое зерно за плату.
 - 3. Мелкие мельницы сельскохозяйственного типа, перерабатывавшие зерно, которое принадлежало их владельцам, а также давальческое, главным образом, местного производства.
- Постепенно роль крупных мельниц в производстве муки значительно возросла, и к 1908 г. на них перерабатывалось почти 45% зерна. В дальнейшем эта доля еще больше возросла.

- К этому времени произошли также заметные сдвиги в технике и технологии мукомольного производства. Массовое внедрение вальцовых станков, имевших огромные преимущества перед жерновыми поставами, широкое распространение сконструированных русскими мукомолами рассевов, веек, аппаратов для увлажнения зерна паром и других видов технологического оборудования, а также рост и совершенствование энергетического хозяйства сыграли положительную роль в развитии техники мукомольного производства. Все это создавало благоприятные условия для превращения товарных мельниц в крупные предприятия с непрерывным механизированным технологическим процессом и более прогрессивным режимом помола, обеспечило дальнейшее улучшение качества и расширение ассортимента продукции с одновременным увеличением выхода высоких сортов и общего выхода муки из зерна.
- Подавляющее число крупных мельниц имело, кроме водяных, паровые, нефтяные и газогенераторные двигатели, мощность которых превышала 300 тыс. л. с. Вот как характеризовал отечественную мукомольную промышленность один из ее специалистов того времени (1907 г): «Наша мукомольная промышленность в настоящее время дошла до высокой степени развития, наши мельницы по своему техническому оборудованию нисколько не уступают лучшим мельницам Запада».

Маслобойное производство

- Вырабатываемое растительное масло, помимо непосредственного пищевого потребления, использовалось частично и для промышленной переработки в ряде других производств: консервном, хлебопекарном, кондитерском, лакокрасочном, кожевенном, текстильном и др.
- Рост внутреннего рынка обеспечил быстрое развитие маслобойных предприятий. Так, в период с 1864 по 1890 гг. производство растительных масел увеличилось в 8 раз. Это данные только по выработке подсолнечного, льняного и конопляного масел.
- В действительности, ассортимент продукции был шире. Они вырабатывали значительное количество (около 40%) хлопкового, сурепного, рапсового, касторового, кунжутного, рыжикового, кокосового и других видов растительных масел. При этом производство их имело довольно устойчивый характер.
- Ведущим все же было производство масла, получаемого из семян подсолнечника, которое имело более высокий выход, хорошие вкусовые и пищевые качества.
- Наряду с большим числом мелких крестьянских (иногда и помещичьих) маслобоек, производивших продукт на продажу, развивались и крупные (паровые) предприятия, концентрирующие производство и постепенно вытеснявшие мелкие заведения. Особенно резким и заметным это было в период до Первой мировой войны. В 1913 г. выработка растительных масел на заводах промышленного типа составляла 94,4% (остальное

Сахарное производство

- Первое время (в начале и середине XIX в.) сахарные производства, перерабатывавшие сахарную свеклу, строили непосредственно в помещичьих имениях в виде мануфактур сельскохозяйственного типа, чтобы использовать труд крепостных и переработать дешевую, но малотранспортабельную (особенно в условиях бездорожья того времени) и скоропортящуюся сельскохозяйственную продукцию в ценные, более удобные для перевозок и длительного хранения продукты — сахар и спирт.
- Развитие свеклосахарных предприятий стимулировалось также стремлением владельцев получить, кроме прибыли от продажи промышленной продукции, еще и дополнительные выгоды от использования в животноводстве для откорма скота отходов свеклосахарного производства.
- И все же в течение первых десятилетий XIX в. свеклосахарные производства в России развивались довольно медленно. Это объяснялось рядом причин: отсутствием достаточно эффективной технологии и техники свеклосахарного производства, большим недостатком квалифицированных специалистов — мастеров-сахароваров, низкой сахаристостью, которую имела в то время сахарная свекла, довольно сильной конкуренцией все еще импортируемого тростникового сахара.
- Однако постепенное совершенствование технологии производства, применение парового способа производства сахара вместо огневого (паровые сахарные заводы появились уже в сороковых годах XIX в.), а также поощрительные мероприятия правительства способствовали повышению темпов развития свеклосахарного производства.

Винодельческое производство

- Несмотря на древние традиции винодельческого производства и отдельные серьезные достижения в этой области, виноградарству и виноделию в рассматриваемый период серьезного внимания в России не уделялось.
- Возделывание винограда было расплывлено и находилось преимущественно у крестьян, которые имели примерно 85% всех площадей виноградников. Агротехника выращивания винограда была отсталой и малопродуктивной.
- Крупных виноградарских плантаций было немного. Они принадлежали помещикам, а также Удельному ведомству, которое обслуживало царский двор.
- Отсталым в техническом отношении являлось и виноделие. Виноград перерабатывали при помощи примитивной техники и технологии.
- В 1913 г. было произведено виноградного вина около 3 млн. дал. Дорогие марочные вина импортировались из-за границы, главным образом из Франции, Германии, Греции, Австрии.
- Широко практиковалась фальсификация дорогих импортных вин.
- В конце XIX в. в России началось производство шампанского (Крым, 1890 г.) и коньяка (Тбилиси, 1888 г.). Шампанское использовалось лишь для внутрироссийского потребления, поэтому это производство особого развития не получило. Коньячное производство развивалось успешнее: к концу 1913 г. в России насчитывалось уже 43 завода.
- Наивысший уровень выпуска шампанского в России был достигнут в 1913 г. — 479 тыс. бутылок, а коньяка — 435,4 тыс. дал.

Крахмало-паточное производство

- Производство картофельного крахмала начинает возрастать в России с конца XVIII в., после широкого распространения картофеля, который быстро стал основным сырьем как в винокурении, так и в производстве крахмала. В отличие от винокурения и сахароварения, картофелекрахмальное производство не было монополией помещичьего землевладения, а развивалось и в крестьянских хозяйствах.
- Это объяснялось рядом причин: простотой технологии производства, возможностью применения примитивной техники, небольшими капитальными затратами на организацию картофелекрахмального производства.
- В начале XX в. крахмал получали также из пшеницы, риса и кукурузы, причем доля этого сырья все уменьшалась, и в 1912 г. составляла, соответственно, 3,3; 2,8 и 0,8%. Основным сырьем был картофель (93,1%).
- Крахмальные предприятия создавались преимущественно в районах размещения текстильных фабрик, которые являлись крупнейшими потребителями их продукции.
- Открытие академиком К.С. Кирхгофом (1764—1833) реакции получения глюкозы из крахмала (1811 г.) послужило основой для промышленного производства патоки путем обработки крахмала серной кислотой.
- Паточное производство начинает быстро развиваться. Среди ряда вновь созданных паточных заводов особое место занимал введенный в действие в 1852 г. Волжский завод, в то время самый крупный в мире.

Пивоваренное производство

- Уже в начале формирования русского государства, примерно в XII в., стало складываться так называемое ремесленное производство пива, меда и браги, предназначенное для населения городов. В период завершения формирования централизованного государства (вторая половина XIV в.) пивоварение становится казенной монополией и одним из существенных источников государственных доходов.
- До конца XVII в. пиво было одним из основных алкогольных напитков, изготавливавшихся повсеместно на территории тогдашней Руси от Москвы до Якутской губернии.
- С начала XVIII в. в результате развития винокурения, особенно после введения с 1705 г. откупов' на питейный доход, водка стала быстро вытеснять другие алкогольные напитки, в том числе и пиво. Об упадке отечественного пивоварения в XVIII в. свидетельствует рост ввоза английского пива, который к 1792 г. увеличился почти в 19 раз по сравнению с 1749 г.
- В начале XIX в. в течение короткого периода отмены откупов и перехода к казенной продаже спиртных напитков (1817—1827 гг.) пивоварение довольно успешно развивалось. К концу этого периода только в великорусских губерниях насчитывалось около 900 пивоваренных предприятий мануфактурного типа, которые обслуживали в среднем 5—6 наемных рабочих.

- Развитие капитализма в России после отмены крепостного права и особенно рост городского населения способствовали повышению спроса на пищевкусовые товары, в том числе и на пиво. Очень важное значение для увеличения производства пива имела введенная в 1863 г. взамен откупов акцизная система обложения алкогольных напитков. Она создала несколько лучшие, чем при откупной системе, условия для выработки и продажи пива. В результате к 1913 г. в стране было 1016 пивоваренных заводов, а производство пива достигло 11600 гл.
- И все же производство пива в России было незначительным. Сильно отставала Россия по производству пива от развитых капиталистических стран: от США — в 7 раз, Германии — в 6,2, Англии — в 5,3.
- К 1914 г. пивоваренные производства в России сформировались в отрасль с довольно высоким уровнем концентрации производства: 85 наиболее крупных заводов с годовой мощностью свыше 24600 гл каждый дали 58,5% общей выработки пива, а 822 завода с годовой мощностью до 12300 гл выработали лишь 26,2% всей продукции пивоваренной промышленности. Около половины всех предприятий (18%) имели паровые машины и относились к предприятиям фабричного типа, остальные 52% предприятий были мануфактурного типа, имели конный (17%) и ручной (35%) привод.
- В связи с началом Первой мировой войны была запрещена продажа всех спиртных напитков, в том числе и пива; все пивоваренные заводы были закрыты.

Хлебопекарное производство

- К XVI—XVII вв. хлебопекарное ремесло заняло значительное место в городском ремесленном производстве. Рост городского хлебопекарного ремесла продолжался и в XVIII в., но оно оставалось на самом примитивном техническом уровне, хотя ассортимент хлебных изделий был разнообразным. Условия сбыта этих изделий, предназначенных исключительно для местного потребления, возможность организации хлебопекарного предприятия с применением самой примитивной техники и быстрая оборачиваемость средств обусловили небольшие размеры хлебопекарных производств и их очень низкий технический уровень. Это же задерживало и концентрацию хлебопекарного производства. Поэтому развитие хлебопечения до реформы 1861 г. шло медленнее, чем других пищевых производств.
- Преобладающим типом предприятия долго была пекарня ремесленного типа. В пореформенный период начали появляться относительно более крупные хлебопекарни мануфактурного типа с числом рабочих до 10—15 человек, что уже создавало условия для разделения труда, а также для осуществления специализации по выработке хлебных изделий различных сортов.
- Хлебопечение дореволюционной России было в основном немеханизированным. Лишь накануне первой мировой войны был налажен выпуск тестомесильных машин на двух заводах в Петербурге и Москве и в кустарной мастерской в Перми. До этого немногочисленное хлебопекарное оборудование ввозилось из Германии и Дании. Имеются сведения лишь об отдельных пекарнях, имевших тестомесилки.

Макаронное производство

- Первые макаронные заведения представляли собой ремесленные мастерские с ручными рычажными тестомесилками, винтовыми прессами, имевшими ручной привод и стеллажными сушилками.
- Макаронное предприятие фабрично-заводского типа с четырьмя гидравлическими прессами и паровой машиной мощностью 6 л. с. было создано в 1856 г. в Москве.
- На Всероссийской выставке 1883 г. были выставлены более совершенные гидравлические прессы, изготовленные Петербургским механическим заводом. Во второй половине XIX в. выработка макарон и вермишели неуклонно увеличивалась и в 1913 г. достигла 24,6 тыс. т. Число макаронных фабрик с 1877 по 1913 гг. возросло с 15 до 39.
- Географическое размещение макаронных производств было крайне неравномерным. Почти все ее предприятия находились на юге Украины, Северном Кавказе, в Приазовье, Поволжье и Центральной России (Москве и Петербурге). Промышленное производство макаронных изделий на душу населения в 1913г. составило около 200 г в год.
- Причиной такого низкого уровня производства были монопольно высокие цены на макаронные изделия и низкий материальный уровень основной массы населения, обходившегося домашним производством подобных изделий (лапша и пр.).
-

Кондитерское производство

- Фабричное производство кондитерских изделий стало довольно заметно развиваться со второй половины XIX в. в связи с общим развитием капитализма в России, а также после возникновения и развития отечественного производства сахара и патоки — важнейшего сырья для кондитерских предприятий.
- До 1917 г. статистикой не учитывались даже наиболее важные показатели, характеризующие развитие кондитерского производства. По весьма неполным, не всегда точным и несопоставимым данным можно составить лишь некоторое представление о динамике производства кондитерских изделий и появлении наряду с предприятиями мануфактурного (и даже ремесленного) типа кондитерских предприятий фабричного типа, оснащенных паровыми двигателями.
- Так, число предприятий фабричного типа, имевших механические (в основном паровые) двигатели, с 1890 по 1910 гг. увеличилось в 3,3 раза, а мощность двигателей — примерно в 10 раз. В 1910 г. двигателями была оснащена почти половина кондитерских предприятий. 15% из них были электрифицированы. За 34 года (с 1879 по 1913 гг.) выработка кондитерских изделий в натуральном выражении возросла примерно в 7,5 раза. Общий же объем их производства, особенно на душу населения, был незначительным.
- Ассортимент кондитерских изделий был, однако, довольно широк. Он включал выработку конфет разных наименований, шоколадных изделий, какао, мармелада, пастилы, пряников, печенья, сухарей, галет, вафель, карамели, халвы и других изделий.

Мясное производство

- Экстенсивная форма животноводства, характерная для России конца XIX — начала XX вв., не могла обеспечить значительных темпов роста поголовья: за 32 года (с 1881 по 1913 гг.) количество голов крупного рогатого скота в целом увеличилось меньше чем 1,5 раза, а мелкого рогатого скота даже уменьшилось на одну десятую часть.
- Низкий уровень развития животноводства ограничивал потребление мяса. В 1913 г. валовое производство мяса в сельском хозяйстве было равно примерно 5 млн. т (в убойном весе), т. е. около 31,4 кг на душу населения. Товарная продукция мяса составляла 42% от валовой.
- Скот перерабатывали в антисанитарных условиях на крестьянских дворах, а в городах — на примитивных бойнях, наряду с которыми возникли заведения по обработке продуктов убоя — по перетопке сала, засолке шкур, обработке кишок, а также по производству колбас.
- Начиная с 80-х годов XIX в. начали строить общественные скотобойни в связи с необходимостью наведения в городах санитарного порядка.
- Хотя в некоторых городах и были построены крупные скотобойни, не уступавшие по уровню техники передовым зарубежным предприятиям, основная масса общественных боен относилась к предприятиям с крайне низким техническим уровнем.
- Всего в 1912 г. в России действовало 2795 боен (из них 846 — общественных, остальные — частные) и 472 простых убойных мест.

- Холодильники были лишь на единичных бойнях, как правило, бойни располагали лишь камерами для остывания мяса, а не для замораживания и хранения.
- В период с 1910 по 1913 гг. было построено несколько крупных холодильников в связи с экспортными операциями по мясу. Общая емкость холодильных складов составляла всего 60 тыс. т. Холодильного транспорта (вагонов и судов-рефрижераторов) не было, что крайне ограничивало перевозку мяса из сырьевых районов в крупные потребительские центры. Не было организовано и производство искусственного льда.
- Более высокий технический уровень имели беконные фабрики, принадлежавшие в большинстве иностранным фирмам, экспортировавшим свою продукцию в Англию. На таких фабриках были убойно-разделочные, кишечные, шкуро-волосняные, альбуминные, а иногда и консервные цехи, которые производили комплексную переработку сырья. Они были первыми предприятиями с основными признаками комбинирования производства.
- В годы Первой мировой войны появились мясохладобойни, которые производили убой скота и первичную разделку туш, они имели салотопенные, кишечные, консервные и колбасные отделения, холодильники. Предприятий с признаками комбинатов фабричного типа к 1917 г. насчитывалось всего 15.

Молочное производство

- К 1870 г. только в одной Тверской губернии было организовано 11 артельных сыроварен, в которых перерабатывалось сдаваемое крестьянами молоко. Но они не могли выдержать конкуренции с частными сыроварнями. Поэтому к 80-м годам XIX в. они прекратили свое существование. К 1890 г. в России уже действовали 265 частных сыроварен.
- В 70-х гг. XIX в. возникли и стали распространяться так называемые сборные молочные. Эти заведения закупали цельное молоко и разделяли его отстаиванием. Полученные свежие сливки и обезжиренное молоко направляли для продажи населению.
- Это были крупные для того времени предприятия промышленного характера. Их размещали при таких населенных пунктах, которые обеспечивали возможность устойчивого и бесперебойного подвоза большого количества молока, главным образом по железной дороге, имели достаточно емкий рынок для сбыта как свежих сливок, так и обезжиренного молока.
- Значение этих предприятий было велико, так как они завоевывали массовый рынок для сбыта продуктов переработки молока, расширяли рынок для сельских предпринимателей и давали толчок к росту и улучшению торгового земледелия. Роль сборных молочных в развитии молочного рынка вполне аналогична роли элеваторов в торговом зерновом хозяйстве.
- Развитие промышленной переработки молока преобразило существовавшую прежде технику производства молочных продуктов. Важное значение в этом отношении имело изобретение сепаратора (1878 г.) и широкое его распространение в России с 1886 г.

- Очень быстро росло и число маслодельных предприятий.
- Молочные производства страны в своем развитии могли опираться в основном на узкую, неустойчивую и чрезвычайно распыленную сырьевую базу — крестьянские хозяйства, в которых была сосредоточена подавляющая часть имевшегося в стране крупного рогатого скота. Роль крестьянства, с одной стороны, возрастала, но, с другой стороны, это приводило к расслоению крестьянства.
- Раздробленность сырьевой базы, очень низкая товарность крестьянских хозяйств, скоропортящийся характер перерабатываемого сырья (молока) и плохая его транспортабельность определяли незначительные размеры маслодельных и сыродельных заводов и мануфактурный тип предприятий, резко выраженную сезонность их работы и примитивность оборудования подавляющего большинства из них.

-

Рыбоперерабатывающее производство

- По добыче рыбы в конце XIX — начале XX вв. Россия занимала второе место в мире. Тем не менее, рыбоперерабатывающие производства страны также относились к числу наиболее отсталых.
- Подавляющая масса выловленной рыбы потреблялась на месте и поступала на внутренний рынок. Вывоз и ввоз были незначительными, причем вывозилась за рубеж в основном рыба наиболее ценных пород, а также ценнейшие рыбопродукты (икра, рыбий жир и др.).
- Рыба добывалась самыми примитивными средствами лова во внутренних речных и озерных водоемах, но в основном, в водах Каспийского, Азовского и Аральского морей.
- В 1913 г. эти водоемы дали 86,3% (в том числе Каспийский бассейн — 63%) от общего улова рыбы в стране. Богатейшие рыбные ресурсы огромной прибрежной полосы наших морских границ на Европейском Севере и Тихом океане использовались очень мало. Глубинного лова в открытых морях не производили. Вследствие весьма слабого развития холодильного хозяйства и консервной промышленности и крайне низкого технического уровня предприятий по переработке рыбы, ассортимент вырабатывавшейся готовой продукции был очень беден. Основную массу добывавшейся рыбы, включая и ее наиболее ценные лососевые и осетровые породы, вручную перерабатывали главным образом в малоценную соленую, сушеную и вяленую продукцию. В охлажденном и мороженом виде выпускалось менее 10% общего улова рыбы самых ценных пород. Рыбопромысловый «флот» накануне первой мировой войны представлял собой, как и в прошлые десятилетия, тысячи мелких деревянных парусных судов прибрежного лова. Моторного флота не было.

Производство оборудования и энергетическая база пищевых производств

- Наличие в России значительного разнообразия пищевых предприятий фабричного типа, естественно, должно было предъявлять спрос и на соответствующее технологическое и силовое оборудование. Как уже отмечалось выше, многие виды необходимого оборудования ввозились из-за границы.
- В то же время, в России накануне Первой мировой войны имелось около 230 промышленных предприятий, изготовлявших оборудование по меньшей мере для 10 видов пищевых производств, а также для мыловарения.

Пищевые производства в период Первой мировой войны

- Говоря о состоянии пищевых производств в России в условиях военного времени, следует отметить, что, с одной стороны, в стране резко увеличился спрос на продукты питания (на табак, водку) для армии, а с другой — из-за снижения продуктивности сельского хозяйства и нарастающей разрухи всего народного хозяйства (особенно с 1916 г.) закрывались пищевые предприятия и сокращалось производство всех продовольственных товаров. За 1914— 1917 гг., только по официальным данным, было закрыто 1087 ценовых пищевых заведений, а вновь открыто только 217.
- Многие пищевые предприятия, например саратовские мельницы, нижегородские маслобойные заводы, курские сахарные заводы, организовали производство предметов вооружения: бомбометов, снарядов, гранат и др. На востоке страны резко сократилось винокуренное производство, в центральных районах закрылось много маслобойных заводов и т. д.
- Степень военизации производств вообще, в том числе и пищевой, была весьма высокой. Так, из 2290 обследованных пищевых предприятий работало на нужды армии 1800, в том числе по производству продуктов питания - 783 предприятия, или 43,5% их общей численности.
- Имело место также абсолютное и относительное падение производства пищевых продуктов даже на военизированных предприятиях.

- В результате кризиса и деградации сельского хозяйства была подорвана сырьевая база всех отраслей пищевых производств. Общие потери рабочего скота за 1,5 года войны составили около 26 млн. голов. Выпуск сельскохозяйственных орудий в 1916 г. упал примерно в 5 раз, их ввоз сократился в 25 раз (до войны ввоз покрывал до 50% всей потребности), а в целом общая потребность удовлетворялась примерно на 10%. До войны 3/4 потребляемых минеральных удобрений ввозилось из-за границы (в основном из Германии). В 1916 г. потребность в минеральных удобрениях удовлетворялась не более чем на 8—9%.
- Все это обусловило резкое сокращение посевных площадей, падение урожайности и валовых сборов всех зерновых и картофеля.
- Объем производства пищевых продуктов в целом резко снизился. Так, в 1917 г. по сравнению с 1913 г. мукомольно-крупяные предприятия выпускали продукции меньше в 8,2 раза, свеклосахарные — в 1,6 раза. Производительность труда на этих предприятиях упала, соответственно, в 7,2 и 2,3 раза. Объем продукции винокуренного производства уменьшился за указанный период более чем в 10 раз (следует отметить при этом, что продажа водки в период войны в стране была запрещена).

-

Пищевые производства в период с 1917 по 1920 гг.

- Революция 1917 г., как известно, внесла коренные изменения не только в политическую жизнь страны, но, как следствие, и в экономическую.
- Важнейшее значение для экономики имела национализация промышленности, оформленная целым рядом декретов молодой Советской власти.
- Так, декретом ВЦИК и СНК 2(15) декабря 1917 г. был образован высший центральный орган управления народным хозяйством — Высший совет народного хозяйства (ВСНХ). Его задачей была организация народного хозяйства и государственных финансов страны. Был принят и ряд других государственных документов. Все эти мероприятия подготавливали национализацию промышленности России, которая была проведена в несколько этапов.
- На первом этапе (с ноября 1917 г. по март 1918 г.) в собственность Советского государства перешли крупнейшие предприятия ведущих отраслей тяжелой промышленности в основных промышленных центрах России.
- На втором этапе (март-июнь 1918 г.) проводилась национализация основных предприятий отдельных отраслей промышленности (горнометаллургической, угольной, машиностроительной, нефтяной и др., а также всех предприятий сахарной промышленности).
- На третьем этапе, т. е. с июня и до конца 1918 г., в соответствии с декретом СНК от 28 июня 1918 г. проводилась национализация всех крупных предприятий и предприятий в том числе дорожных, мостовых, электротехнических и др.

The background features a light lavender gradient. On the left side, there are large, overlapping abstract shapes in shades of blue, purple, green, and yellow. On the right side, there are smaller abstract shapes in shades of orange, red, and pink. Several small, solid-colored circles (blue, green, orange) are scattered across the background.

Спасибо за внимание!